Frescura del vino

NEVEA™

Lachancea thermotolerans

1 DESCRIPCIÓN

La levadura **NEVEA™** es un cultivo puro de *Lachancea thermotolerans.* Ha sido aislada en un medio natural y seleccionada por su capacidad única para producir unos niveles altos de ácido láctico desde el momento de su inoculación.

2 CAMPO DE APLICACIÓN

NEVEA™ está especialmente indicada para la elaboración de vinos blancos y rosados con una gran frescura.

NEVEA™ es una herramienta natural para equilibrar los cupajes y/o restablecer el equilibrio ácido en los vinos de regiones cálidas. Gracias al metabolismo complejo de **NEVEA™**, utilizada en inoculación secuencial contribuye a proporcionar complejidad aromática al vino.

El uso de **NEVEA™** también puede dar lugar a una disminución del pH, lo que permite optimizar la eficacia del SO_2 añadido y aumentar tanto la estabilidad del color como la estabilidad microbiológica.

3 PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y ENOLÓGICAS

- Cultivo puro de *Lachancea thermotolerans*
- Fase de latencia: corta
- Tolerancia al alcohol: < 10% vol.
- Temperatura óptima de fermentación: 14 a 20 °C
- Necesidades de nitrógeno: altas (ver recomendaciones más abajo)
- Producción de acidez volátil: media
- Producción de glicerol: alta
- Disminución significativa del pH
- Mayor eficacia del SO_2 añadido
- Mayor estabilidad microbiológica

4 DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Vinificación de blancos y rosados: antes de inocular la levadura, asegurarse de que la concentración de SO_2 libre esté necesariamente por debajo de 15 mg/L.

1ª INOCULACIÓN: NEVEA™

- **Inocular a una dosis de 25 g/hL:** rehidratar las levaduras en 10 veces su peso de agua a 20 - 30 °C.
- A los 15 minutos, agitar muy suavemente.
- Para aclimatar las levaduras rehidratadas a la temperatura baja del mosto y evitar un choque térmico, mezclar suavemente un volumen igual de mosto con la suspensión de levaduras rehidratadas (este paso puede repetirse si la diferencia inicial de temperaturas es grande).
- El tiempo total de rehidratación no debe superar los 45 minutos. ➜

2ª INOCULACIÓN: *Saccharomyces cerevisiae*

- Realizar una segunda inoculación con una levadura enológica seleccionada *Saccharomyces cerevisiae* a una dosis de **25 g/hL**, utilizando un protector para las levaduras (VIVACTIV® PREMIER) durante la rehidratación y siguiendo el protocolo estándar recomendado.
- En función del perfil organoléptico deseado, el momento de la inoculación es distinto:
  - 24 a 48 horas después para una producción elevada de ácido láctico por parte de **NEVEA™**.
  - 48 a 72 horas para una producción aún mayor de ácido láctico por parte de **NEVEA™** si el objetivo es equilibrar un cupaje.

- La producción de ácido láctico también se ve favorecida cuanto más alta es la temperatura del mosto en el momento de inocular **NEVEA™**.

Recomendaciones nutricionales:

[YAN] en el mosto (mg/L)	< 150	> 150
YAN (Yeast Assimilable Nitrogen): Nitrógeno asimilable	1. Añadir un nutriente orgánico o complejo* adaptado justo después de inocular las *Saccharomyces cerevisiae*	
	2. Añadir un nutriente orgánico o complejo* adaptado cuando d = 1040 (primer tercio de la FA)	1. Añadir un nutriente complejo* cuando d = 1040 (primer tercio de la FA)

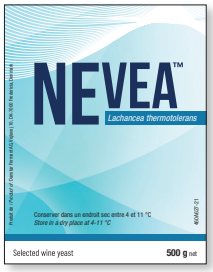
** Para las dosis de utilización, consulte la guía de buenas prácticas sobre la nutrición nitrogenada.*

Nutriente orgánico tipo VIVACTIV® AROME.

Nutriente orgánico o complejo : VIVACTIV® PERFORMANCE.

Para más información, póngase en contacto con su enólogo o asesor enológico.

5 PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN



- Disponible únicamente en paquetes de 500 g.
- Conservación: 36 meses entre 4 y 11 °C, en el envase original sin abrir.

OENOFRANCE

146/2023 - 2/2

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.